



GRESSKARSUPPE

6D, HJORTSBERG SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

| | |
|---------|------------------|
| 500 g | Gresskar |
| 3 stk | Hvitløksbåter |
| 1 stk | gul løk |
| 2 ss | olje |
| 1 stk | grønnsaksbuljong |
| 10 dl | vann |
| 0.5 ts | pepper |
| 0.5 ts | ingefærpulver |
| 0.5 ts | cayenne |
| 0.5 stk | saft av sitron |

TOPPING

| | |
|------|-----------------|
| 1 ts | timian |
| 2 ss | rømme |
| 2 ss | gresskarkjerner |

SLIK GJØR DU:

- 1 Skrell gresskaret og del det i biter.
- 2 Hakk opp hvitløk og løk og fres det i en kjele med litt olje til de er blanke og myke.
- 3 Tilsett gresskarbitene sammen med løken og la de steke i et par minutter. Så tilsetter du buljongterningen og vannet. La dette koke i 20 minutter.
- 4 bruk en stavmikser eller blender til å gjøre suppen glatt og fri for klumper. Så tilsetter du krydder og sitron.
- 5 Server suppen med gresskarkjerner, rømme og timian.
- 6 Vi serverte også suppen sammen med ferske grove scones.